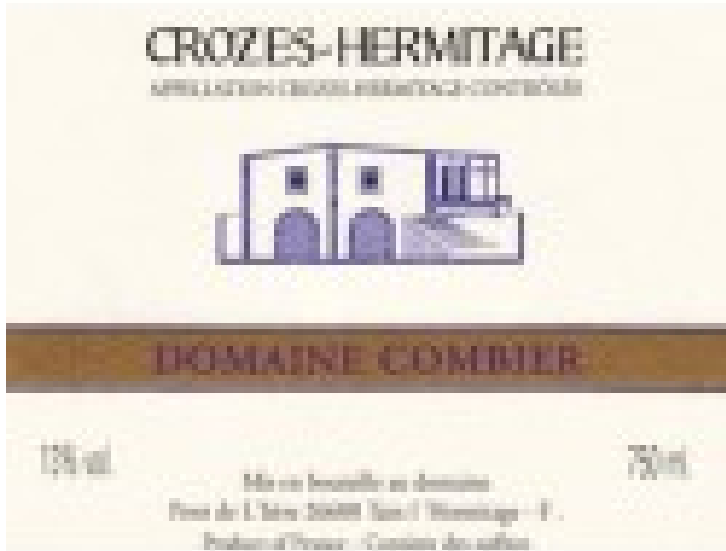


# Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2018



Prix du produit :

**132,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE COMBIÉR

commentaires sur ce

## Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiér, 80% marsanne et 20% roussanne. Un assemblage idéal pour Laurent : *"Je voulais un vin pour la table. L'exubérance de la marsanne est tempérée par la minéralité de la roussanne. La richesse s'harmonise avec la droiture."*

**Village** : Pont de l'Isère, Gervans, Serves sur Rhône

**Terroir** : Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord

**Cépages** : 85 % Marsanne, 15 % Roussanne

**Rendement** : 42 hectolitres / ha

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri

**Vinification** : Pressage pneumatique, 60 % fermentation en fûts, 40 % en cuve

**Élevage** : 8 mois

**Description brève du produit :**

Rares sont les Crozes Hermitage blancs aussi complexes, purs et équilibrés. Le savoir-faire bio (mais pas que...) de la famille Combiere n'y est pas pour rien. Quel talent !